// A21D 13/08

DEUTSCHLAND



**DEUTSCHES PATENTAMT** 

2) Aktenz ichen: P 37 11 577.4
 2) Anmeldetag: 6. 4. 87
 3) Offenlegungstag: 27. 10. 88

Behördenelgenium

① Anmelder:

Dolderer, Erich A., 7000 Stuttgart, DE

② Erfinder:
gleich Anmelder

(54) Verpackung

Es wird ein Verfahren beschrieben wie Joghurt und ähnliche Produkte in Behälter abgefüllt werden, welche nach dem Entleeren aufgegessen werden können.

## Patentansprüche

1. Verpackung von Joghurt und ähnlichen Produkten bestehend aus einem Gefäß (1) hergestellt aus einem Waffelteig und einem Deckel (5) aus demselben Material, dadurch gek nnzeichn t, daß das Gefäß (1) und der Deckel (5) auf der Innenseite mit einer Masse (2) überzogen sind, welche verhindert, daß der Inhalt durch die Gefäßwandungen und den Deckel nicht aufgenommen wird und welche zum 10 menschlichen Verzehr geeignet ist.

2. Verpackung von Joghurt oder ähnlichen Produken nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Spalt zwischen Deckel (5) und dem Gefäß (1) mit der gleichen Masse ausgegossen (2) ist und da- 15 durch ein flüssigkeitsdichter Verschluß hergestellt

3. Verpackung von Joghurt oder ähnlichen Produkten nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Deckel (5) mit seiner Beschichtung und der Be- 20 schichtung (2) des Gefäßes (1) durch sichtbares Licht verschweißt ist, wodurch die beiden Schichten miteinander verfließen.

4. Verpackung von Joghurt und ähnlichen Produkten nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, daß 25 anstelle von sichtbarem Licht Laserlicht verwendet wird.

## Beschreibung

Beim Abfüllen von Joghurt und anderen ähnlichen Produkten werden große Mengen von Kunststoff-Folien verbraucht, die geleerten Becher können praktisch keinem Recycling zugeführt werden und erhöhen das Müllaufkommen.

Die Erfindung betrifft eine Verpackung, welche ähnlich beim Verzehr von Speiseeis aus Waffeltüten verzehrt werden kann.

Ein ähnliches Waffelgebäck kann auch für Joghurt und ähnliche Produkte verwendet werden. Es darf keine 40 Feuchtigkeit aufnehmen.

Fig. 1 zeigt ein solches Gebäck.

Fig. 2 beschreibt den Verschluß eines solchen Ge-

Fig. 3 beschreibt das Verschweißen des Deckels. Fig. 1:

Hier ist beispielhaft ein solches Gebäck dargestellt. Es besteht aus einem Waffelgebäck in Form eines stumpfen Kegels 1. Die Innenkontur ist mit einer Masse 2 überzogen, vornehmlich einer Couverturen-Masse, Die- 50 selbe ist für den menschlichen Genuß geeignet.

Der obere Rand 3 ist mit einem Ansatz 4 versehen, auf welchen der Deckel 5 aufgelegt ist. Der Deckel 5 ist auf der Innenseite ebenso beschichtet.

Fig. 2:

Hier ist der Verschluß des Deckels 5 dargestellt. Nach dem Befüllen des Bechers wird der Deckel 5 aufgelegt, so daß die Schichtseite nach innen zeigt.

Der Spalt wird sodann mit der Masse 2 ausgegossen. Nach dem Erstarren ist dann das Gefäß dicht ver- 60

Aus hygienischen Gründen wird dann die Verpakkung noch in eine Aluminium-Folie eingeschweißt (6). Dieses Verpackungsmaterial ist ohne weiteres recyclingfähig.

Diese Figur zeigt eine andere Art des Verschlusses. Der aufgelegte Deckel wird hier durch Schweißung befe-

stigt. Der scharf gebündelte Lichtstrahl 7 einer Spiegelleuchte 8 wird über die Nahtstelle 9 geführt. Dies kann z. B. durch Drehen des Behälters 1 geschehen, auch besteht die Möglichkeit, den Lichtstrahl rotieren zu lassen. Hierbei wird die Masse 2 erwärmt und zum Schmelzen gebracht. Sie verbindet so die Ränder 10 und 11 miteinander.

Anstelle von sichtbarem Licht kann auch Laserlicht verwendet werden.

Es wird hier ein Weg aufgezeigt, wie das Recycling eines solchen Packgefäßes vermieden wird, indem es mitgegessen wird.

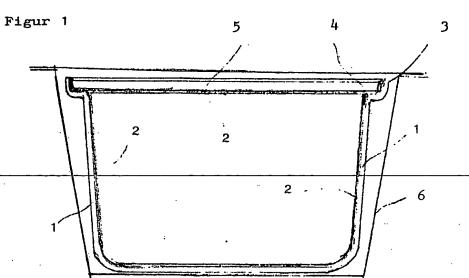
Int. Cl.4:

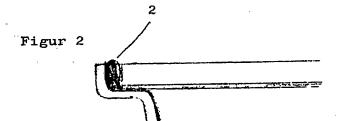
Anmeldetag:
Offenlegungstag:

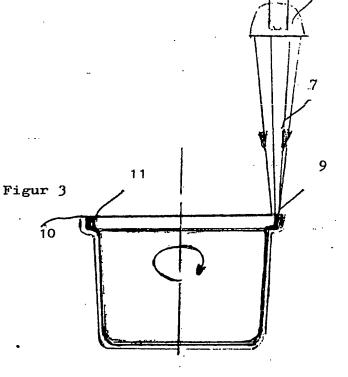
37 11 577 B 65 D 85/72

6. April 1987

6. April 1987 27. Oktober 1988







## **Packaging**

Patent Number:

DE3711577

Publication date:

1988-10-27

Inventor(s):

DOLDERER ERICH A (DE)

Applicant(s)::

DOLDERER ERICH A (DE)

Requested Patent:

DE3711577

Application

DE19873711577 19870406

Priority Number(s): DE19873711577 19870406

IPC Classification: EC Classification:

B65D85/72; B65D25/14; A23C9/12; A21D13/08

A21D13/00D, B65D65/46B

Equivalents:

## **Abstract**

A method is described as to how yoghourt and similar products can be introduced into containers which, having been emptied, can be eaten.

Data supplied from the esp@cenet database - I2